



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

## AMARONE QUO VADO?

### COOP

Bene il vino con ricavi migliori delle società di capitali. Ora valorizzare il vino da tavola *pag. 2*

### UE

Hogan rassicura: "Nessuna liberalizzazione sui vitigni". Si aspetta il ritiro della bozza *pag. 3*

### PROMOZIONE

Il decreto torna indietro: le associazioni ottengono la revisione. Ecco cosa non va *pag. 4*

### ANTEPRIME

Valpolicella ad un bivio. Marchesini racconta come sta cambiando la denominazione *pag. 12*

### MERCATI

Il ritorno a Monaco. Iniziano da qui i festeggiamenti per i 30 anni del Gambero Rosso. Il focus *pag. 16*



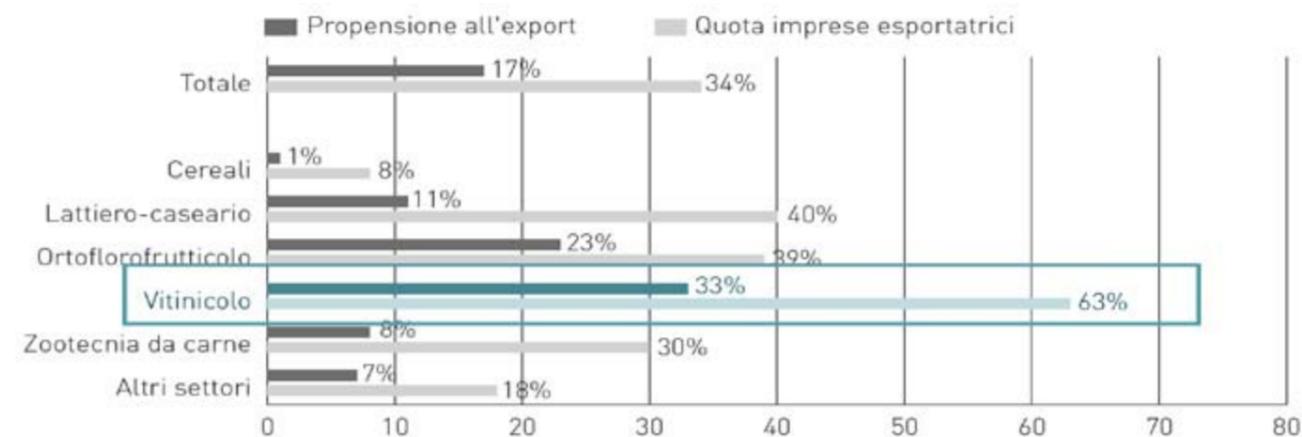
## Vino cooperativo, settore in salute. Santandrea: "Ora valorizziamo il vino da tavola"

a cura di Gianluca Atzeni

Vale 4,3 miliardi di euro (il 77% al Nord) il giro d'affari della cooperazione vitivinicola italiana, circa il 10% del fatturato totale cooperativo, con poco meno di 8.700 addetti (9% del totale) in oltre 500 coop attive con in media 17 addetti. In gran parte si tratta di coop di conferimento, che trasformano e vendono vino sia sfuso sia imbottigliato. I dati del Rapporto 2015 dell'Osservatorio della cooperazione italiana restituiscono un settore in discreta salute, con ricavi cresciuti nel 2011-2013 e anche nel 2014 (+12%, secondo l'indagine sul pre-consuntivo). In particolare, la cooperazione vitivinicola si distingue tra 2011 e 2013 per un più deciso aumento dei ricavi rispetto alle società di capitali: +19% contro il +13%. Crescono soprattutto le coop di medie (tra 7 e 40 milioni di euro) e grandi dimensioni (oltre 40 milioni); più complicata la situazione per quelle più piccole. Anche l'andamento

del valore aggiunto del vitivinicolo cooperativo (+7%) è migliore rispetto alle società di capitali (+6%). Il tasso di crescita del vino, che nel triennio 2011-13 si rivela tra i migliori dell'agroalimentare, si spiega da un lato con l'elevata propensione all'export (vedi grafico) "ma anche con la variabile legata all'aumento del prezzo dei vini sfusi e con l'aumento delle vendite di imbottigliato che hanno contraddistinto il periodo", sottolinea Ruenza Santandrea (Cevico), coordinatrice del settore vino dell'Alleanza Cooperative agroalimentari, ricordando che nel 2014 e 2015, al contrario, il prezzo dello sfuso è sceso. "In futuro c'è da evitare la banalizzazione dei vini da tavola, perché se il vino diventa una commodity l'Italia non riesce a essere competitiva, soprattutto con la Spagna. Invece, anche sfruttando il marchio unico 'Italian taste', un po' come fanno i francesi da qualche anno col 'vin de France', dobbiamo vendere meglio il nostro vino da tavola, imbottigliarlo valorizzandone con orgoglio la sua origine italiana".

### QUOTA COOP CHE ESPORTA SUL TOTALE E PROPENSIONE ALL'EXPORT (2014)

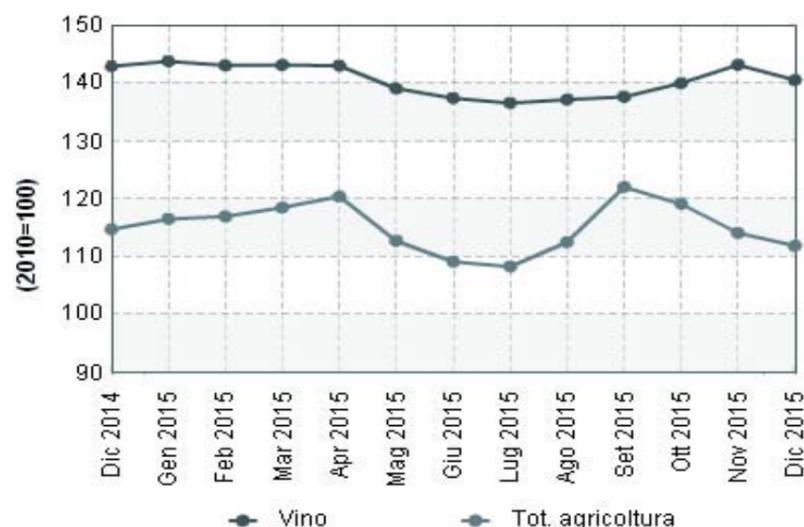


\*Incidenza dell'export sul fatturato totale  
Fonte: elaborazioni Osservatorio sulla Cooperazione Agricola Italiana su dati pre-consuntivo 2014 (2015).

## Prezzi dei vini giù a dicembre. L'indice Ismea segna -1,8%

Il mese di dicembre si è chiuso con una diminuzione dei prezzi del comparto agricolo, con l'indice Ismea a 11,7 punti, in calo del 2% rispetto al precedente mese di novembre e del 2,5% nel confronto con un anno fa. **Si tratta di una conferma del trend negativo iniziato con l'autunno.** Per il comparto dei vini, in particolare, si registra un sensibile arretramento su base mensile dell'1,8% dopo l'avvio al rialzo della nuova campagna. Rispetto a un anno fa, il vino risulta in calo dell'1,6%. Tra gli altri comparti, in diminuzione gli oli d'oliva (-22,6%), i cereali (-9,3%) e la frutta (-3,5%); positivi su base annua i tre comparti degli ortaggi, coltivazioni industriali e semi di soia.

### INDICE ISMEA DEI PREZZI ALL'ORIGINE



## Vini identitari, dal commissario Hogan assicurazioni all'Italia. Adesso è pressing per il ritiro della bozza di atto delegato

a cura di Gianluca Atzeni

Basterebbero le parole pronunciate dal commissario Ue all'Agricoltura, Phil Hogan (foto), nel colloquio con il ministro per le Politiche agricole, Maurizio Martina, per assicurare la filiera del vino italiano sul fatto che non ci sarà alcuna liberalizzazione dell'uso del nome dei vitigni. L'idea che le varietà Lambrusco, Barbera, Vermentino, Primitivo, Falanghina, Teroldego e molti altri vitigni protetti nel regolamento europeo 607/2009 potessero essere prodotti anche in altri Paesi comunitari ha fatto insorgere le associazioni, che non si fidano. Ma **Hogan sembra aver dato le dovute garanzie proprio nell'incontro del 25 gennaio scorso**, come ha riferito lo stesso ministro Martina che lo ha incontrato, ribadendogli che l'Italia non è disposta a "nessuna concessione" perché "i diritti acquisiti non si toccano". Hogan si è detto disponibile al confronto, assicurando che "non c'è alcuna intenzione di pervenire a modifiche che penalizzano l'attuale modello del sistema vitivinicolo italiano di qualità". Ora la palla passa proprio al commissario europeo che dovrà ordinare il ritiro della bozza di atto

delegato sulle liberalizzazioni. "Confidiamo che Hogan dia le necessarie disposizioni", ha sottolineato il coordinatore del gruppo S&D per la Commissione agricoltura al Parlamento Ue, Paolo De Castro.

Le preoccupazioni della filiera vino made in Italy erano state inviate per iscritto allo stesso Martina prima del faccia a faccia con Hogan. Dai presidenti Scarnavino, Cotarella, Mercuri, Ricci Curbastro, Boscaini, Guidi, Zonin era arrivato l'appello a fare di tutto per evitare che le opzioni di riforma del regolamento sull'etichettatura elaborate dalla Direzione generale agricoltura della Commissione Ue non diventino una proposta di regolamento. Per la Coldiretti, sarebbe uno scippo che vale tre miliardi di euro. Il tema è molto delicato. Il fatto che altri Paesi produttori europei (la Spagna e anche quelli più settentrionali che spingono per una revisione), possano accedere, per fare un esempio, alla possibili-



tà di etichettare il proprio Lambrusco rischierebbe di provocare un dannoso effetto di concorrenza sleale tra Paesi membri. Pertanto, per le Dop italiane si tratterebbe di difendersi e distinguersi sui mercati non solo sul fronte extra Ue ma anche intra Ue.

Sabato a Scandiano, in provincia di Reggio Emilia, il ministro Martina è atteso a un confronto col distretto del Lambrusco: 180 milioni di bottiglie nel 2014, di cui 63% all'export, 570 milioni di fatturato (+1,4%) e le prime denominazioni riconosciute dal lontano 1970. Il presidente del Consorzio vini Emilia, Davide Frascari, ha già pronto il discorso ma il messaggio sarà molto chiaro: non si può stravolgere il quadro di norme in nome della semplificazione. La distintività e l'unicità dei vini e dei vitigni vanno tutelate e valorizzate come elementi competitivi sui mercati. E un altro confronto nazionale è previsto durante Tipicità a Fermo per il prossimo 5 marzo.

## Presentato ufficialmente il programma che dà il via alla partnership GamberoRosso-Anga. Da febbraio al via i primi workshop



Tre workshop di due giornate ciascuno sul management in campo enogastronomico, con inizio a febbraio alla Città del gusto di Roma. È questo il programma che attende i giovani agricoltori, grazie alla partnership Gambero Rosso - Anga Confagricoltura ed Enapra, presentato ufficialmente lo scorso martedì. "Con questo progetto" ha detto il presidente di Gambero Rosso, Paolo Cuccia "abbiamo l'opportunità di dare una risposta sistematica alle esigenze di competitività che l'agricoltura e l'agroalimentare italiano richiedono".



## Ancora polemiche sull'Ocm promozione. Insorgono Grandi Marchi e Italia del vino: "La bozza di decreto non favorisce la competitività". E il testo torna in discussione

a cura di Gianluca Atzeni

Ci risiamo. La bozza di decreto attuativo della misura Promozione sui mercati dei Paesi terzi non va giù. L'oggetto del contendere è ormai ricorrente e risponde alla voce 'criteri' di selezione dei progetti ammessi al finanziamento. L'articolo 11 del testo del Mipaaf parla di priorità per chi non abbia 'mai beneficiato dell'aiuto sulla misura promozione', sia esso un consorzio, un'organizzazione professionale, un'associazione di produttori. Sul piatto ci sono cento milioni di euro, secondo quanto prevede il Piano nazionale di sostegno al settore vino. Per l'Istituto Grandi Marchi e per Italia del vino (31 imprese italiane del comparto per un fatturato di 1,3 miliardi e il 15% dell'export italiano di settore), il decreto così com'è darebbe un nuovo duro colpo alla competitività. I motivi? La norma, secondo le due associazioni, privilegiando progetti destinati a mercati in cui i beneficiari non abbiano mai realizzato azioni di promozione con il contributo comunitario, risulterebbe in contrasto con un principio strategico elementare: "Proprio sui mercati a più alta intensità competi-

tiva, destinatari di importanti azioni di promozione negli ultimi anni, viene disincentivata e indebolita la pressione di marketing a livello di sistema Paese, ottenendo il risultato di concedere spazio e vantaggi alle imprese dei Paesi concorrenti". A essere "penalizzati", lamentano Grandi Marchi e Italia del Vino, sarebbero i gruppi di imprese "che negli anni hanno svolto con successo il ruolo di apripista per il vino italiano". Inoltre, le iniziative di promozione rischiano la paralisi, dal momento che, come riferiscono i due enti, senza aver prima completato la rendicontazione e il collaudo dei progetti precedenti (operazioni che richiedono tra 6 e 14 mesi) non sarà possibile alle aziende richiedere anticipi sulla misura promozione. Proteste analoghe sono arrivate anche da Federvini.

E qualcosa si è mosso: il testo che sarebbe dovuto passare in Conferenza Stato Regioni venerdì 29 gennaio sarà rivisto. Il Mipaaf ha ascoltato le istanze della filiera accogliendone alcune, a quanto apprende Tre Bicchieri. E ora, il decreto, con qualche modifica anche sui criteri di selezione, dovrà essere vagliato dalle associazioni di categoria nelle prossime settimane.

## Il Veneto riprende a correre: vigneto a 80 mila ettari e 9,7 milioni di ettolitri di vino

Tempo di bilanci per il Veneto e per il settore vitivinicolo, sul fronte dell'andamento climatico, di quello produttivo e del trend di mercato. Il 2015, secondo il report di Veneto Agricoltura, restituisce al comparto un 15% in più di resa stimata rispetto all'anno precedente, grazie a un ridotto impatto delle fitopatie; il clima particolarmente favorevole ha consentito una maturazione ottimale delle uve e, pertanto, oidio e peronospora sono state controllate, escoriosi e black rot sono state minime o nulle, tranne il mal dell'esca che ha continuato la sua diffusione. Per quanto riguarda la superficie vitata, si è saliti a 80 mila ettari, grazie alla campagna acquisti di diritti di impianto da fuori regione terminata il 31 dicembre scorso. **Dalle dichiarazioni di produzione emerge il record di uva raccolta** (12,5 milioni di quintali, +20% con 68% di bianche e il 32% nere), con le uve Doc-Docg al 62%, le Igt al 30% e un 8% di uve destinate a vini varietali o generici. Dalla vendemmia 2015 si otterranno 9,7 milioni di ettolitri di vino (+18% sul 2014). Trend mercati in ripresa dopo un deludente 2014: quindi quotazioni in aumento per tutte le uve, secondo i rilevamenti delle Camere di Commercio, con incrementi significativi a Treviso (+24,3% con una quotazione media provinciale salita a 0,74 euro/kg) e a Padova (+17,5%), meno a Verona (+4,6%). La media regionale delle quotazioni è salita a 0,65 euro/kg (+14,7%), spinta probabilmente dalla forte domanda di Prosecco. In crescita l'export di vino che in nove mesi segna +10,3% in valore.



## Umbria, 4,8 milioni per investimenti e ristrutturazione vigneti

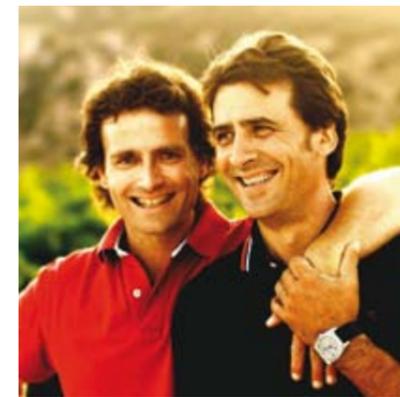
Sono due i bandi emanati dalla Regione Umbria per i contributi Ocm vino 2015/2016. Con una cifra totale stimata in 4,8 milioni di euro, si andranno a sostenere la ristrutturazione e la riconversione dei vigneti, dopo che ai viticoltori umbri sono stati concessi 244 ettari di diritti di impianto della riserva regionale entro il



31 dicembre, prima dell'avvio del nuovo sistema autorizzativo. E con il bando sugli investimenti (domande annuali o biennali) si favorirà la competitività delle imprese, come ha sottolineato l'assessore all'Agricoltura, Fernanda Cecchini.

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA  
**DI GIOVANNA**

*Qualità, Ambiente, Tradizione*



Fratelli Klaus e Gunther Di Giovanna



DI GIOVANNA coltiva direttamente i terreni di famiglia, circa 100 ettari alle falde della Riserva Naturale di Monte Genuardo, tra Sambuca di Sicilia e Contessa Entellina.

Rispetto della tradizione e sperimentazione continua, cura del proprio territorio e vocazione internazionale rappresentano da sempre le linee guida dell'azienda Di Giovanna in vigna, in cantina, sul mercato.

Grazie alla notevole altitudine dei vigneti, piantati sino a 830 m.s.l.m., e al suolo tufaceo ricco di minerali i vini DI GIOVANNA sono espressione di un territorio siciliano unico, da sempre vocato alla produzione di grandi vini.

**Volà alto, bevi DI GIOVANNA!**

**Di Giovanna SRL**

Sambuca di Sicilia (AG) Italia

[www.di-giovanna.com](http://www.di-giovanna.com)

[info@di-giovanna.com](mailto:info@di-giovanna.com)



# PIZZA & CHIARETTO

abbinamento perfetto



## LE PIZZERIE PROTAGONISTE DEGLI APPUNTAMENTI

### 2016

**28/01 | Acqu'e Sale** ANTONINO ESPOSITO  
p.zza Marinai d'Italia, 2 - Sorrento (NA) - Tel. 0811900 5967

**08/02 | La Braciera** DANIELE VACCARELLA  
via San Lorenzo, 6b - Palermo - Tel. 0916885444

**17/02 | Enosteria Lipen** CORRADO SCAGLIONE  
via Conte P. Taverna, 114 - Triuggio (MB) - Tel. 0362919710

**21/03 | Urbino dei Laghi Ristorante e Naturalmente Pizza** THOMAS MARAZZINI  
via San Giacomo in Foglia, 7 - Urbino (PU) - Tel. 0722580305

**21/04 | Mamma Rosa** MARCELLO D'ERASMO  
via Aso, 64 - Ortezzano (FM) - Tel. 0734770194

**27/04 | Apogeo Giovannini** MASSIMO GIOVANNINI  
via Pisanica, 136 - Pietrasanta (LU) - Tel. 0584793394

**02/05 | 50 Kalò** CIRO SALVO  
p.zza Sannazaro, 201 b - Napoli - Tel. 08119204667

**05/05 | Montegrigna by Tric Trac** BRUNO DE ROSA  
via Grigna, 12 - Legnano (MI) - Tel. 0331546173

**10/05 | In Fucina** EDOARDO PAPA  
via G. Lunati, 25 - Roma - Tel. 065593368



**PRENOTA  
LA TUA SERATA**

## VINI&SCIENZA. LE DIVERSE FORME DI VITICOLTURA

Bacone scriveva: "Non si comanda alla natura se non assecondandola". In altre parole, si può ottenere di più da ecosistema agricolo rispettandone il funzionamento, piuttosto che operando una forzatura. La prima rivoluzione agricola si è sviluppata incrementando la fertilità dei suoli, attraverso l'utilizzo della sostanza organica prodotta dall'allevamento animale e lo sfruttamento della fissazione dell'azoto atmosferico da parte delle leguminose. Agli inizi del Novecento il mondo scientifico, per effetto della prima produzione di concimi minerali, in sostituzione del letame, considerato un male necessario, si era diviso in dispute molto accese tra umisti e mineralisti. La riduzione e quindi la scomparsa della sostanza organica ha provocato una progressiva riduzione della fertilità dei suoli dei vigneti. Vicino ad una **viticoltura convenzionale**, di gran lunga la più diffusa nel mondo, frutto degli insegnamenti della rivoluzione verde e che massimizza il rendimento dei fattori produttivi impiegati, si è sviluppata a partire dagli anni Settanta, quasi in contrapposizione, la **viticoltura biologica**, che rifiuta l'impiego dei prodotti di sintesi e si affida soprattutto al mantenimento della fertilità fisico-chimica. Le distanze nei contenuti tra questa forma di viticoltura e quella cosiddetta ragionata e integrata si sono in questi ultimi anni via via attenuate. Infatti, la **viticoltura ragionata** ha introdotto procedure che hanno ridotto l'impiego dei prodotti di sintesi, ulteriormente razionalizzato nella **viticoltura integrata** che mette l'accento sull'autonomia del sistema di produzione attraverso pratiche agricole che valorizzano gli equilibri ospite-parassita e una gestione del suolo che riduce gli apporti fertilizzanti esterni e favorisce l'approfondimento delle acque piovane. Il grande salto di qualità è però rappresentato dalla **viticoltura durevole**, che rappresenta quella forma di produzione che risponde ai



bisogni del presente, senza compromettere quelli futuri. Questo tipo di viticoltura si propone obiettivi molto più ambiziosi: limitare l'effetto serra, ridurre la degradazione del suolo, limitare la dipendenza energetica fossile, ridurre i rifiuti e moderare l'uso degli antiparassitari.

Attilio Scienza Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano

## Flavescenza dorata, microvibrazioni per salvare i vigneti. Presto la sperimentazione nelle aziende italiane

Passi avanti nella lotta alla cicalina della vite, insetto noto in ambienti scientifici col nome di *Scaphoideus titanus* e altrettanto noto ai viticoltori per i danni che è in grado di provocare alle foglie di vite, visto che è ghiotta di linfa ed è causa della flavescenza dorata. Uno dei sistemi che i ricercatori di San Michele all'Adige stanno perfezionando è quello della confusione sessuale, non più basata su fitofarmaci ma meccanica. Il metodo è stato ideato e sviluppato dieci anni fa e sfrutta il fatto che i maschi attirano le femmine di cicalina, emettendo vibrazioni con le zampe; se questi segnali (canti) di accoppiamento vengono riprodotti artificialmente da microvibratori elettromagnetici (con

frequenze analoghe a quelle emesse dagli insetti), posti sui filari di vite, le cicaline vanno in confusione, non riescono a localizzarsi e ad accoppiarsi. Di questo sistema, che evita l'uso di feromoni (odori), ha parlato recentemente anche la rivista *Scienze*. Per l'entomologo della Fondazione Mach, Valerio Mazzoni, questa strategia potrebbe fornire un grosso contributo alla lotta alla flavescenza dorata. "Le prove nei campi sperimentali della Fondazione in Trentino hanno funzionato. E, se tutto andrà bene, tra due anni potremmo avviare la sperimentazione in qualche azienda", dice Mazzoni a Tre Bicchieri. Magari a partire dal Piemonte, dove il problema flavescenza è costante e dove molte cantine hanno dato di-



sponibilità. Sul fronte costi, i ricercatori sperano di contenere l'applicazione entro 300 euro/ettaro. "È solo un obiettivo" chiarisce Mazzoni "dobbiamo ancora valutare il fabbisogno energetico di questi strumenti. Per ora sappiamo che funzionano non solo in laboratorio, ma anche in campo". - G. A.

## “No vino? No party”. Così i francesi accolgono il leader iraniano Rouhani, all'indomani della vicenda delle statue coperte di Roma

Se l'Italia, in occasione della visita del presidente iraniano Hassan Rouhani, ha deciso di non servire vino durante la cerimonia ufficiale e addirittura di coprire le statue nude del Campidoglio, pur di non urtare la sensibilità dell'ospite (suscitando le polemiche e l'ironia di tutta la stampa estera), la Francia ha adottato ben altro atteggiamento. Niente vino? Allora niente cena. Le ore 15 di oggi, come orario dell'incontro all'Eliseo tra Rouhani e François Hollande, non sono, infatti, una scelta casuale, ma sarebbero un modo per evitare qualunque momento conviviale. Nel precedente appuntamento di novembre – poi annullato a causa degli attentati di Parigi – la condizione imposta dallo staff iraniano era stato un menu *halal*, ovvero in linea con i precetti dell'Islam e quindi senza vino (ricordiamo che proprio la settimana scorsa il governo iraniano ha messo al bando la parola vino anche dai libri). E già in quell'occasione, la Francia aveva deciso di non sottostare all'imposizione, proponendo in sostituzione della cena, una semplice colazione, che gli iraniani avevano ritenuto un po' troppo di basso profilo. A distanza di pochi mesi, però, poco è cambiato e così non sono previsti né cene né pranzi, ma solo un incontro ufficiale per firmare alcuni accordi. E, visti i precedenti, una serata fuori-programma al Moulin Rouge al momento sembrerebbe un'ipotesi poco probabile. – **L. S.**

### supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

### coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbriellini,

Marco Sabellico, Attilio Scienza

### progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

### foto

Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella

### contatti

settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201

### pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco | 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

## ENO MEMORANDUM

**30 gennaio**

**Anteprima Amarone**

Palazzo della Gran Guardia  
Verona

[consorziovalpolicella.it](http://consorziovalpolicella.it)

**30 gennaio**

**Wine&Siena Event**

Rocca Salimbeni  
Siena

fino al 31 gennaio

**6 febbraio**

**Vignaioli Naturali a Roma**

Westin Excelsior Hotel  
via Vittorio Veneto 125

Roma

fino al 7 febbraio

**7 febbraio**

**VinNatur**

Palazzo della Borsa  
Genova

fino all'8 febbraio

[vinnatur.org](http://vinnatur.org)

**12 febbraio**

**Buy Wine**

Fortezza da Basso  
Firenze

fino al 13 febbraio

**12 febbraio**

**Anteprime Toscane**

fino al 22 febbraio

[anteprimetoscane.it](http://anteprimetoscane.it)

**20 febbraio**

**Sorgentedelvino live**

Piacenza Expo

fino al 22 febbraio

**22 febbraio**

**Anteprima**

**Sagrantino 2012**

Montefalco (Perugia)

fino al 23 febbraio

**27 febbraio**

**Golositalia**

Centro Fiera del Garda  
Montichiari (Brescia)

fino al 1 marzo

[golositalia.it](http://golositalia.it)

**28 febbraio**

**Terre di Toscana**

Una Hotel

Via Sergio Bernardini

ex Viale Colombo, 335/337

Lido di Camaiore (Lucca)

fino al 29 febbraio

[terreditoscana.info](http://terreditoscana.info)

**5 marzo**

**Livewine 2016**

Palazzo del Ghiaccio

Via Piranesi 14

Milano

fino al 7 marzo

[livewine.it](http://livewine.it)

**6 marzo**

**Anteprima Bardolino,**

**Chiaretto e Lugana**

Lazise (Verona)

fino al 7 marzo

**20 marzo**

**Roero Days**

Reggia di Venaria

Torino

fino al 21 marzo

**10 aprile**

**Vinitaly**

Verona

fino al 13 aprile

[vinitaly.com](http://vinitaly.com)

## Il Gallo Nero compie 300 anni: festeggia con un +8% delle vendite e una corsa in bicicletta

Chianti Classico dal 1716, si legge nel logo del Gallo Nero. E, se la matematica non è un'opinione, significa che il 2016 è l'anno delle 300 candeline. Un anno che inizia sotto i migliori auspici, dopo la chiusura del 2015 con una produzione di 290 mila ettolitri, in linea col 2014, e vendite a +8%, con oltre l'80% del prodotto assorbito da oltre 70 Paesi nel mondo. Buono, dunque, l'esordio della Gran Selezione, il cui obiettivo è stato, fin dall'inizio, il rilancio del Chianti Classico per riposizionarlo fra le eccellenze enologiche mondiali.

Ma facciamo un salto nella storia. Era il 24 settembre di 300 anni fa quando il Granduca Cosimo III de' Medici promulgò l'editto Medici, con cui furono delimitati i confini del territorio di produzione del vino Chianti Classico che di fatto segnò anche la sua nascita. E quest'anno, in quella stessa data, Firenze renderà omaggio alla denominazione con diversi eventi per tutta la città. A partire da 'Galli Neri in Tornabuoni', l'evento che ospiterà le aziende più rappresentative del territorio nei negozi della via più glamour della città. E ancora, lo stesso giorno, a Palazzo Vecchio si terrà un grande incontro-racconto riservato alla stampa e alle autorità nazionali, mentre il Nuovo Teatro dell'Opera ospiterà un concerto ad hoc, con l'Orchestra del Maggio Fiorentino e il Maestro Zubin Mehta.

Ma i festeggiamenti inizieranno già il 15-16 febbraio, alla Stazione Leopolda a Firenze, con 'Chianti Classico Collection', la due giorni dedicata alla consueta anteprima della denominazione, mentre il Museo di Radda in Chianti, ristrutturato in occasione di Expo, ospiterà una mostra-racconto della storia del Chianti Classico. E non è finita. Il 15 maggio il Gallo Nero, nonostante l'età, monterà in sella per la "Chianti Classico Stage", la crono-tappa del Giro d'Italia tra Radda e Greve in Chianti: la prima a prendere nome da una denominazione del vino italiano.

## Bordeaux en primeur, si cambia

Meno chiacchiere e più vendite. Sembrerebbe questa la strategia de la 'Semaine des Primeurs' dell'Union des Grands Crus di Bordeaux che quest'anno si rinnova, scegliendo un target selezionato: dal 4 al 7 aprile gli châteaux apriranno i loro cancelli solo a importatori e wine merchant. Cosa ne sarà, invece, di i giornalisti e appassionati? L'appuntamento con i primi è al nuovo stadio cittadino, lo Stade Matmut-Atlantique (due giorni invece dei consueti quattro), mentre ai degustatori è riservata solo la giornata di chiusura. Altra novità - non presa molto bene dagli habitués di Bordeaux - è la decisione di annullare le degustazioni alla cieca. "Dobbiamo tornare a mettere dei paletti" spiega il presidente dell'Unions des Grands Crus, Olivier Bernard "negli ultimi anni abbiamo provato ad accontentare tutti, ma non è davvero possibile".

# RAMIONE

*L'antico sguardo / The ancient sight*

Primo fra i rossi prodotti a Pianetto, questo vino strutturato, corposo e armonico rende omaggio alla famiglia che iniziò la coltivazione della vite prima di cedere la tenuta a Paolo Marzotto nel 1997. Vino morbido ed equilibrato, Ramione esprime armoniosamente le diverse peculiarità dei territori di appartenenza concentrandoli in un'unica essenza.

*A premiere red wine produced in Pianetto, this structured vintage, soft and balanced, pays homage to the family who started the vines' cultivation in the estate, before Paolo Marzotto purchased it in 1997. The Ramione harmoniously expresses the different characteristics of the territories of the two estates, concentrating them together into one essence.*



**BAGLIO DI PIANETTO**  
FAMILY VINEYARDS

[www.bagliodipianetto.com](http://www.bagliodipianetto.com)



## E-CCELLENZE

Bontà made in Italy  
a portata di click



PER LA TUA SPESA ONLINE  
[www.gamberorosso.it/catalogo-e-ccellenze](http://www.gamberorosso.it/catalogo-e-ccellenze)  
FACILE, COMODO, SICURO.

## L'Argentina cambia passo: ripartire dall'export?



▲ a cura di Loredana Sottile

**C**HE IL CAMBIAMENTO CI SAREBBE stato lo aveva fatto intendere da subito. Ma non in tempi così veloci: in meno di un mese sembra che il neo presidente dell'Argentina, Mauricio Macri, si sia lasciato alle spalle anni interi caratterizzati da alta inflazione e tasse pesantissime sulle esportazioni, e possa finalmente guardare oltre. In particolare, secondo il rapporto Rabobank, la decisione di eliminare le tasse all'export ha reso il vino argentino molto più competitivo sul mercato: quello che mancava al quinto più grande produttore mondiale per far valere il suo peso. Gli effetti sugli altri Paesi non tarderanno ad arrivare, soprattutto sui competitor: Cile e Au-

stralia che nel frattempo, con l'export di sfuso, si sono spartiti i mercati cinese e giapponese.

**DALL'ALTRA PARTE, IL RITORNO ALLA** competitività deve fare i conti con alcuni cambiamenti recenti, tra cui la diminuzione della domanda di sfuso degli Usa, mercato di riferimento per l'Argentina. Oggi, i consumatori statunitensi preferiscono l'imbottigliato d'alta qualità e per questo sono favorite le esportazioni da Ue e Nuova Zelanda, senza dimenticare la crescita della produzione interna. Si consideri, tra l'altro, che il prezzo al litro dello sfuso argentino – vista la linea politica dei precedenti governi – era salito da 2,52 dollari del 2012 a 3,05 nel 2015. Cosa che aveva pesato non poco sull'export: nel 2014 l'import Usa di sfuso argentino era sceso del 60%. Ma, a differen-

za di altri Paesi, la minore richiesta di vino comune non aveva favorito l'imbottigliato. Anzi, in Argentina il risultato è stato l'aumento delle scorte e il calo del prezzo medio.

**ADESSO, PERÒ, SEMBRA CHE LE COSE** stiano cambiando. Cosa aspettarsi dal nuovo corso? *"L'Argentina è sempre stata caratterizzata da flessioni e rapidi recuperi"* si legge nel rapporto Rabobank *"e oggi consideriamo questo come l'inizio della fase di recupero del ciclo. Riteniamo, inoltre, che l'economia argentina sia pronta per un periodo di crescita solida, e ci aspettiamo che ciò si rifletta proprio nell'export di vino"*. Ma prima bisognerà trovare nuovi spazi e adottare una politica dei prezzi che guardi anche al futuro: abbassarli troppo potrebbe garantire profitti immediati, ma alla lunga potrebbe non essere la strategia giusta. Work in progress...

### ▲ IL MIO EXPORT. Ermenegildo Giusti – Giusti Wine

#### 1. QUAL È LA PERCENTUALE DI EXPORT SUL TOTALE AZIENDALE?

Giusti Wine è una cantina che guarda essenzialmente al solo mercato estero che assorbe al momento gran parte della produzione, circa l'80%. I nostri mercati più forti sono il Canada, Europa settentrionale e Uk, Hong Kong.

#### 2. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

La burocrazia fa parte del lavoro, ma come tutti, auspichiamo che l'Unione Europea stringa più accordi di libero scambio nel mondo per abbattere il più possibile la produzione "di carta".

#### 3. COME SONO CAMBIATI L'ATTEGGIAMENTO E L'INTERESSE DEI CONSUMATORI STRANIERI NEI CONFRONTI DEL VINO ITALIANO?

Il vino italiano non è più una scoperta, ma è entrato di diritto fra i più grandi vini del mondo. Del resto, le innovazioni di prodotto più significative dell'ultimo secolo enologico sono tutte italiane: Pinot Grigio, Prosecco, Amarone e Ripasso.

#### 4. COME PROMUOVERETE IL VOSTRO VINO NEI MERCATI INTERNAZIONALI?

Partecipiamo a diverse fiere e incontri con buyer, ma ci muoviamo anche direttamente con diversi viaggi per incontri vis-a-vis, scouting di mercati emergenti. La promozione è affidata alla comunicazione diretta al trade ed ai social media.



Giusti Wine | Nervesa della Battaglia | Treviso | [www.giustiwine.com](http://www.giustiwine.com)

NEL PROSSIMO NUMERO  
CANTINA DI MONTEFORTE

*Aspettando l'Anteprima di Verona, Tre Bicchieri ha fatto il punto con il presidente del Consorzio, Christian Marchesini. Aumentano le richieste per le vecchie annate, ma cambiano anche i gusti dei consumatori. E il Ripasso dribbla le altre denominazioni*

## Amarone, verso un futuro più dolce?

▲ a cura di Andrea Gabbrielli

**L** SETTORE VINICOLO ITALIANO CONTINUA A CONFERMarsi una fonte di buone notizie per il Paese. L'Amarone delle Valpolicella, che tradizionalmente inaugura la stagione delle anteprime delle nuove annate, ha chiuso il 2015 con un fatturato di 310 milioni di euro e un incremento del 6% rispetto al 2014. L'aumento si deve soprattutto all'export, dove ormai vanno sei bottiglie su dieci. "Un dato che ci allinea perfettamente a quello nazionale" sottolinea il direttore del Consorzio, **Olga Bussinello**. "Secondo uno studio di Nomisma su dati Istat, l'Italia nel 2015 ha registrato un aumento del 6% in valore nell'export soprattutto nei maggiori mercati dell'Amarone: Usa e Canada in primo luogo, seguiti da Svizzera, Svezia e Germania in lieve flessione". Positivo anche il trend 2015 dell'imbottigliato in aumento del 5%, e a favore delle annate più vecchie che rappresentano oltre il 50% di quanto entrerà in commercio. Ma su questo e altri temi che riguardano le dinamiche della denominazione ecco cosa ci ha detto il presidente del Consorzio, **Christian Marchesini**.

*Ormai sono diversi anni che il Valpolicella Ripasso è stato codificato. Insomma il rodaggio è ampiamente superato. Quella formula del disciplinare che recita "il quantitativo dei vini a Doc Valpolicella Ripasso non può essere in volume superiore al doppio del volume di vino ottenuto dalle vinacce delle tipologie Recioto della Valpolicella e/o Amarone della Valpolicella impiegate nelle operazioni di rifermentazione/ripasso" forse è da mettere nuovamente a punto?*

Tutta questa richiesta di Ripasso, in realtà, non ha fatto altro che riqualificare anche il Valpolicella, che oggi assai raro trovare a prezzi bassi. Nei fatti, ha trainato anche la denominazione di base. Insomma, l'ha tirata su.

*Allora perché il Valpolicella continua a dimagrire a vantaggio del Ripasso?*

Sì, dimagrisce perché la tendenza a fare vini sempre più importanti, continua. Ci sono Valpolicella che assomigliano a Ripasso, dei Ripasso ad Amarone ed Amarone che vogliono essere dei Super Amarone. Non siamo preoccupati, ma in Consorzio ne parliamo spesso tra noi. Però, è anche vero che ci sono produttori, forse più lungimi- >>



### IL SISTEMA VALPOLICELLA 2015

Il Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella riunisce 275 aziende tra imbottigliatori e trasformatori di cui 7 cantine cooperative, 2347 aziende agricole produttrici di uva (1698 delle quali producono uva per l'Amarone). La Valpolicella è la prima Dop di vino rosso in Veneto con una P.L.V. (produzione lorda vendibile) che si è attestata oltre i 20.000 €/Ha. La superficie vitata si estende per 7.596 ettari e la produzione di Amarone e Recioto ha superato i 300 mila quintali. Le denominazioni Valpolicella, Ripasso, Amarone e Recioto complessivamente esprimono poco più di 60 milioni di bottiglie, per un giro d'affari complessivo che si aggira sui 550 milioni di euro annui, di cui 315 stimati milioni solo per l'Amarone. Nella vendemmia 2015 sono stati prodotti 830 mila q.li di uve, di cui 360 mila messi a riposo per Amarone e Recioto.

>> ranti, che stanno ragionando sul fare Amarone meno strutturati, ma dotati di maggiore finezza.

*C'entra qualcosa il fatto che sono in aumento gli Amarone sempre più morbidi con una evidente propensione alla dolcezza?*

Ci sono mercati che richiedono prodotti con un residuo zuccherino più elevato, più morbidi e sostanzialmente più facili. Il mercato cinese, per esempio, è uno di questi: loro i vini li vorrebbero tutti così. Per questo, stiamo ragionando se sia giusto assecondare il mercato, come abbiamo fatto sinora, oppure se sia meglio tornare agli Amarone degli anni Ottanta, più scarichi, meno strutturati e più eleganti. Ripeto: è un problema che ci poniamo e a cui non abbiamo ancora dato una risposta definitiva.

*Guardando al passato, però, la situazione era diversa e meno muscolare. Negli anni Ottanta, il Ripasso era di là da venire - tutt'al più faceva parte dei vini più strutturati - e il successo del Valpolicella si doveva proprio ad una piacevolezza di beva che ha fatto epoca...*

Assolutamente. Infatti, la domanda da farsi è proprio que-

sta: vale la pena di abbandonare questi Amarone così importanti, che hanno fatto la fortuna della denominazione e ci hanno portato ad arrivare a 15 mln di bottiglie? Il confronto è necessario.

*Allora come si deve interpretare questa richiesta di annate più vecchie che sta riducendo le scorte delle cantine?*

Siamo molto contenti che stia accadendo, perché finalmente molti produttori hanno compreso l'importanza di mantenere i vini in cantina qualche anno in più per assicurare una evoluzione ottimale. Ma quanto sta accadendo è anche un sintomo della maturità economica a cui le aziende sono arrivate. Negli ultimi 10 anni, sono nate molte nuove aziende - almeno 2% all'anno in più - che avevano necessità di rientrare degli investimenti e delle spese effettuate, abbastanza in fretta. Per cui, magari, facevano una bottiglia in più, a mezzo euro in meno, ora invece le aziende vogliono puntare in alto, su un modello di boutique winery.

*Qual è la carta d'identità di queste nuove aziende?*

Qualcuna è un ex conferitore delle cantine sociali - non sono molte perché sui soci grava un obbligo di conse- >>

» gna delle uve per almeno 5 anni – ma più che altro si tratta di privati che conferiscono ad aziende private che decidono, sull'onda sia del successo della denominazione sia dell'azienda stessa a cui cedono l'uva, di fare il salto di qualità e mettersi in proprio. Si tratta di aziende da 5-10 ettari che iniziano ad imbottigliare in proprio una parte della loro produzione e comunque, vista la funzionalità della filiera dell'industria vinicola veronese, la parte che resta, cioè il vino in esubero, riescono facilmente a venderla a buon prezzo nel circuito dello sfuso che qui è ricco e importante. Così riescono ad ammortizzare le spese.

**Insomma, è una denominazione in buona salute dove nascono nuove aziende che riescono a rispondere ad una domanda che continua ad essere sostenuta. Tuttavia il Recioto della Valpolicella sta scomparendo dalle tavole e dagli scaffali...**

Assolutamente in buona salute. Anche il 2015 lo chiudiamo con un incremento del 6% che riguarda tutti i nostri vini e che si ripercuote anche sul valore complessivo della nostra produzione. Siamo contenti. L'unica pecca è la mancanza di coesione tra i produttori, ma ci stiamo lavorando. Il nostro obiettivo è di rispondere sempre più

**ANTEPRIMA AMARONE, ISTRUZIONI PER L'USO**  
L'Anteprima Amarone, organizzata dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella, con la partecipazione di 74 aziende che presenteranno l'annata 2012 ed una selezione di annate storiche, si svolgerà sabato 30 e domenica 31 gennaio 2016 nei saloni del Palazzo della Gran Guardia a Verona. L'ingresso al pubblico è previsto dalle ore 16 alle ore 19 di sabato e dalle ore 10 alle ore 18 di domenica, previo pagamento di un biglietto.

alla domanda di qualità anche sulle annate meno felici, decidendo delle diminuzioni delle rese importanti. Il nostro è un prodotto di cernita che deve sempre garantire uno standard qualitativo elevato ai nostri consumatori. Per esempio, il 2014 non ha avuto un andamento favorevole, ma noi abbiamo abbassato le rese in modo significativo tanto che abbiamo prodotto mediamente solo 12 ettolitri di Amarone ad ettaro. Una resa davvero bassa. Quanto al Recioto dobbiamo capire meglio perché viene sempre meno richiesto. Probabilmente, siamo noi che non siamo in grado di interpretarlo, intercettando il gusto dei consumatori di oggi. È un altro aspetto su cui dobbiamo ragionare, perché non ci possiamo permettere di perdere una delle nostre bandiere.



# WORLDTOUR 2016



trebiccieri



Vini d'Italia  
Tour 2016



## GENNAIO

18	STOCCOLMA	Vini d'Italia
19	OSLO	Vini d'Italia
25	MONACO	trebiccieri



## FEBBRAIO

04	CHICAGO	trebiccieri
09	NEW YORK	trebiccieri
11	SAN FRANCISCO	trebiccieri
16	SEATTLE	Top Italian Wines Roadshow

## MARZO

03	LONDRA	trebiccieri Special Edition
12	DÜSSELDORF	trebiccieri
21	SYDNEY	Gambero Rosso Signature

## APRILE

04	SAO PAULO	Top Italian Wines Roadshow
16	DUBAI	Top Italian Wines Roadshow Special Edition
17-19	DUBAI	Top Italian Food & Beverage Experience
20	ABU DHABI	Top Italian Food & Beverage Experience
23-24	PALM SPRINGS	Gambero Rosso & Vino Veritas Special edition

## MAGGIO

15-16	SINGAPORE	Top Italian Food & Beverage Experience
16	SINGAPORE	Top Italian Wines Roadshow
18	BANGKOK	Top Italian Wines Roadshow
20	MANILA	Top Italian Wines Roadshow
25	HONG KONG	Gambero Rosso Top Italian Wines & Spirits Special Edition for VinExpo
26-27	TOKYO	Top Italian Food & Beverage Experience
27	TOKYO	Vini d'Italia



## GIUGNO

02-04	MOSCA	Top Italian Food & Beverage Experience
06	TORONTO	trebiccieri
06-07	TORONTO	Top Italian Food & Beverage Experience
10	VANCOUVER	trebiccieri
10-11	VANCOUVER	Top Italian Food & Beverage Experience

## SETTEMBRE

LOS ANGELES	Top Italian Food & Beverage Experience
DALLAS	Top Italian Wines Roadshow

## OTTOBRE

25	ZURIGO	Vini d'Italia
27	VARSAVIA	Vini d'Italia

## NOVEMBRE

02	TOKYO	trebiccieri
04	PECHINO	trebiccieri
07	SHANGHAI	trebiccieri
09	HONG KONG	trebiccieri
18	MOSCA	trebiccieri

INFO: [www.gamberorosso.it/international](http://www.gamberorosso.it/international)

✉ [segreteria.estero@gamberorosso.it](mailto:segreteria.estero@gamberorosso.it)

*Sono passati 20 anni dal debutto internazionale e 5 anni dall'ultima visita alla città tedesca. E adesso, per festeggiare i suoi 30 anni, il Gambero Rosso è voluto ripartire proprio da qui. Un mercato storico, ma sempre attuale*

## Tre Bicchieri: il grande ritorno a Monaco di Baviera

▲ a cura di Marco Sabellico

**E** RA DAL 2011 CHE IL GAMBERO ROSSO MANCAVA da Monaco. Ma quest'anno ha scelto la capitale bavarese per aprire il ciclo di eventi che celebra il suo Trentesimo anno di vita e per presentare l'edizione tedesca di Vini d'Italia 2016. **"SIAMO FELICI DI INIZIARE L'ANNO QUI A MONACO"** ha detto il presidente **Paolo Cuccia** nel suo intervento *"perché proprio qui vent'anni fa è iniziata la nostra avventura internazionale. Questa città ha sempre avuto un amore particolare per i grandi vini italiani e per la nostra enogastronomia di qualità. E ci ha portato fortuna"*. Nel suo intervento iniziale **Alessandro Marino**, segretario generale della Camera di Commercio Italo-Tedesca di Monaco, ha posto l'accento sul legame privilegiato che c'è da sempre tra il comparto enogastronomico subalpino e quello tedesco - bavarese in particolare - dove la presenza della ristorazione nostrana è da sempre notevole: *"È un doppio filo molto importante, che dobbiamo sviluppare con eventi sia in Germania, sia in Italia"*. Proposta subito accolta dal presidente Cuccia: *"Saremo orgogliosi"* ha detto *"di*

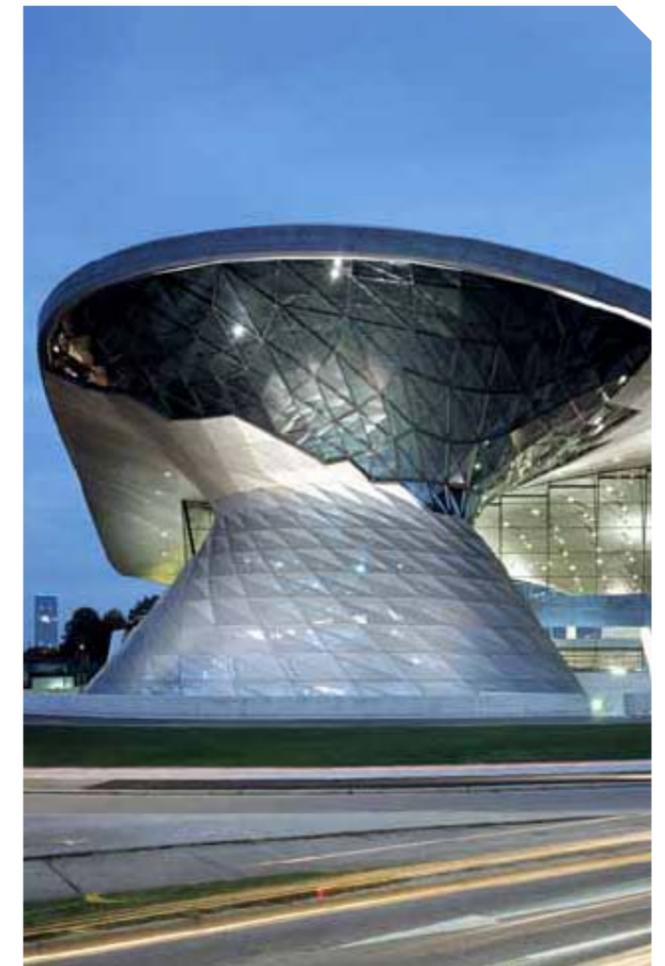
*presentare le eccellenze enogastronomiche bavaresi in Italia"*.

**L'EVENTO, COME NELLE SCORSE EDIZIONI, SI È SVOLTO** nella suggestiva sede del museo della BMW: i 100 produttori presenti hanno diviso lo spazio con i modelli storici e le concept car più avveniristiche della casa bavarese, e i tre curatori di Vini d'Italia, il sottoscritto, Gianni Fabrizio ed Eleonora Guerini, dopo l'affollatissima conferenza stampa, hanno guidato un'esclusiva degustazione per la stampa di settore dei vini delle nove aziende che hanno ottenuto i premi speciali nell'edizione 2016 della Guida. Accanto a loro una delle grandi firme della stampa enologica tedesca che da trent'anni scrive con passione e competenza di vino italiano: Jens Priewe, che ha apportato una visione più germanica e comunque "internazionale" nell'approccio ai vini degustati.

**INFINE, I PRODUTTORI, I LORO VINI E LA LORO VOGLIA** di raccontarsi all'estero. *"Questa è una piazza importante per tutti i vini siciliani"* ci dice **Diego Cusumano** *"c'è, infatti, storicamente un'attenzione par-* >>

### LA CANTINA DELL'ANNO SI RACCONTA A TAVOLA

Se il 2015 è stato l'anno delle Tre Stelle su Vini d'Italia, il 2016 vede la definitiva consacrazione, con il premio Cantina dell'Anno della nostra Guida dei vini, della Allegrini di Fumane, tra le migliori aziende italiane in assoluto. Per celebrare questi successi, la maison ha intrapreso un vero e proprio world tour con Gambero Rosso. Prima tappa, una cena a Monaco di Baviera il 26 gennaio nel celebre Acquarello dello Chef Mario Gamba, premiato dalla critica come il miglior ristorante italiano di Germania. Mario ha realizzato uno straordinario menù per un parterre di giornalisti e opinion leader che ha permesso di valorizzare i grandi vini in degustazione, provenienti dalla Allegrini di Fumane, la casa madre (memorabile la verticale 2000, 2004 e 2011), ma anche da Poggio al Tesoro di Bolgheri (Vermentino SoloSole e Bolgheri Superiore Sondaia), senza tralasciare La San Polo di Montalcino con un ottimo Brunello di Montalcino 2010. *"Poche volte i miei vini sono stati valorizzati da una grande cucina come stasera"* ha detto Marilisa Allegrini, che ha condotto la serata.



>> *icolare ai nostri prodotti"*. Impressioni confermate anche da altri operatori isolani, come **Michele Faro**, titolare di Pietradolce: *"Quest'anno noi in particolare abbiamo ottenuto il premio di Rosso dell'Anno che sicuramente ci conferisce una luce diversa, ma c'è comunque grandissima attenzione anche su tutto il comprensorio dell'Etna"*. Anche piemontesi, toscani e veneti sono soddisfatti, per molti di loro questo è il mercato di riferimento (produttori di Lugana in testa, ci conferma **Fabio Contato** di Ca' Maiol). *"Non ho ancora un importatore"* ci dice **Italo Stupino** del Catello di Neive *"ma ho preso una serie di contatti importanti, e sono molto ottimista"*.

**SONO INIZIATI COSÌ, SOTTO I MIGLIORI AUSPICI, I FESTEGGIAMENTI** per il Trentennale. E con essi l'anno dell'Ottimismo. E mentre il Gambero Rosso World Tour sta per fare rotta verso gli Stati Uniti, vi ricordiamo che ci sarà un altro evento tedesco, il 12 Marzo, a Düsseldorf, ancora grande classico: l'apertura della ProWeine. Dove il vino italiano - come abbiamo imparato - non incontrerà solo il mercato tedesco, ma anche gli operatori internazionali.

### ESPORTAZIONI ITALIANE DI VINO E MOSTI

	Ettolitri		Migliaia di euro	
	Gen-Ott 2015	Var. % '15/'14	Gen-Ott 2015	Var. % '15/'14
Mondo	16.358.363	-2,9%	4.371.695	4,4%
Stati Uniti	2.690.766	6,3%	1.078.514	13,6%
Germania	4.553.626	-6,8%	780.120	-1,7%
Regno Unito	2.541.021	5,4%	575.662	8,6%
Svizzera	561.552	-2,3%	256.675	1,0%
Canada	593.964	2,2%	253.826	8,9%
Giappone	373.102	0,5%	135.918	2,5%
Svezia	384.035	-4,0%	120.418	2,9%
Francia	708.155	0,2%	118.981	7,4%
Danimarca	334.584	-2,1%	115.945	3,1%
Paesi Bassi	347.573	0,9%	101.182	9,1%
Belgio	249.291	0,8%	87.757	6,0%
Norvegia	196.681	-6,1%	74.642	-2,9%
Austria	358.136	-11,3%	70.940	-8,9%
Cina	211.538	6,6%	68.640	17,4%
Russia	229.870	-33,1%	56.429	-33,2%